

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soufflé al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 125 gr cioccolato fondente
- 250 gr burro
- 75 gr zucchero
- 4 uova
- 2
- 5 dl di panna da montare
- 4 cucchiaini di latte
- 40 gr zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In un pentolino a bagnomaria far sciogliere il cioccolato con il latte. Lavorare il burro (lasciato ammorbidire a temperatura ambiente) fino ad ottenere una crema spumosa. Unire il cioccolato al burro sbattendo bene. Unire lo zucchero, i rossi d'uovo e gli albumi montati a neve. Mescolare bene il tutto. In uno stampo da budino versare il composto e lasciare in frigorifero per almeno una notte. Versare il dolce su un piatto e prima di servire montare la panna con lo zucchero a velo e decorare la superficie.